

无铅变蛋 焦作无铅变蛋厂家品牌 豫远蛋业

产品名称	无铅变蛋 焦作无铅变蛋厂家品牌 豫远蛋业
公司名称	新乡 豫远蛋业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市新飞大道南段348号
联系电话	15936538317

产品详情

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，无铅变蛋，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，鹤壁无铅变蛋厂家文化，包装新颖，品质超群。

麻婆皮蛋

皮蛋5颗(我使用电锅把皮蛋黄蒸熟，后切块约5-8分钟即可)

鸡胸肉一片，切丁.&

猪肉末.葱花.蒜末.姜末.辣椒.花椒粒(花椒粒以小火干煸飘香后加香油炒再炒出香味息火).

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，包装新颖，品质超群。

姜、蒜头和红辣椒洗净，焦作无铅变蛋厂家品牌，全都切成片状；九层塔洗净备用。

取炒锅，加入1大匙麻油，放入姜片、蒜片和以中小火爆香。

接着再放入红辣椒片、炸好的皮蛋和水，并以中火翻炒均匀，安阳无铅变蛋厂家简介，让所有的料烧一下。

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，包装新颖，品质超群。

炸好后先用厨房纸巾吸取多余的油

起油锅~下油多一点先炒蛋黄在下咸蛋黄(因为炒咸蛋黄要油多才炒得出来)我是用葡萄籽油比较健康点^^

炒至起泡后，再下虾仁与皮蛋拌炒均沾附着金沙就可起锅

起锅前撒点葱花即可，步骤很简单，也没多余的调味，超好吃又下饭一道料理

无铅变蛋-焦作无铅变蛋厂家品牌-豫远蛋业(优质商家)由新乡豫远蛋业有限公司提供。新乡豫远蛋业有限公司(www.yuyuandanye.com) 位于新乡市新飞大道南段348号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前豫远蛋业在禽蛋中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。豫远蛋业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。豫远蛋业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。